

ANFIM[®]

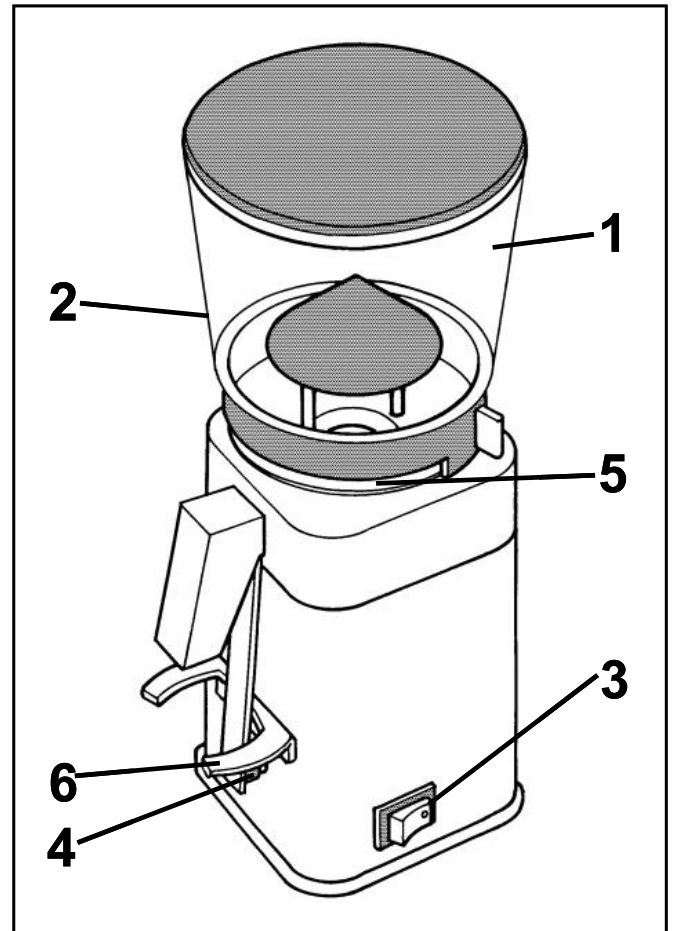
ANFIM Srl

Via B. Verro, 33/5 - 20141 - MILANO ITALY
Tel. (+39) 02/8465054 - Fax. (+39) 02/8464401
e-mail: info@anfim.it web site: www.anfim.it

MODE D'EMPLOI

MOULIN À CAFÉ

Mod: **KS**



CE

1. Avertissement generaux

Avant de mettre le moulin à café en service, lisez attentivement le présent Brochure d'instructions. Le moulin à café doit être installé par du personnel qualifié.

La société n'est pas responsable des modifications apportées à la machine par l'utilisateur et des dommages résultant d'installations et / ou d'utilisations autres que Ceux contenus dans ce manuel d'instructions.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis Des équipements présentés dans ce mode d'emploi.

Cet appareil comme tous les produits électriques doit être éliminé Comparativement séparément à la collecte différenciée municipale, à Installations de collecte spécifiques désignées par la municipalité.



1.1 Utilisation prévue

Le broyeur a été conçu et construit pour permettre le meulage et le dosage du café.

1.2 Utilisation incorrecte

Toute utilisation autre que celle spécifiée au paragraphe 1.1 est considérée comme inappropriée et donc non autorisée; Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation du broyeur décrit dans ce mode d'emploi.

1.3 Règles de sécurité

Le moulin à café n'est pas autorisé avec la cafetière en granulés non fixés sur le cadre.

Avant de nettoyer, débranchez toujours l'appareil Moulin à café de la ligne électrique. Ne pas insérer un doigt ou un autre objet dans le trou d'entrée de grille de café aux meuleuses ou dans le trou de sortie de café moulu.



Ne pas immerger le broyeur dans de l'eau et / ou d'autres liquides



N'utilisez pas de broyeurs de café et / ou de personnel non autorisé

2. Transport

2.1 Embalage



Les moulin - doseurs de la maison A N F I M sont expédiés dans un emballage de carton approprié; tous les emballages contiennent:

- Moulin-doseur
- Cahier d'instructions .
- Déclaration de conformité.



3. Description de la machine

3.1 Description de la machine

Le moulin à café a été réalisé compte tenu des exigences actuelles d'une manière moderne et articulée pour fonctionner dans la cafétéria; À cet égard, il a été conçu pour obtenir une bonne frappe de granulés de café et un dosage adéquat.

Description:

Structure en fonte moulée en aluminium.

Usines d'acier tempérées.

Trémie en matière plastique adaptée au contact avec les denrées alimentaires.

Bec du distributeur en acier inoxydable.

Système électrique conforme à la directive 2006/95 / CEE.

- 1 - Saler les grains de café.
 - 2 - Broche de déblocage de la meule.
 - 3 - Commutateur de lumière ON / OFF.
 - 4 - Appuyez sur la touche ON / OFF.
 - 5 - Bague de réglage du moulin.
 - 6 - Fourche porte-filtre.
 - 7 - Étiquette de données.
-

3.4 Tableau des données techniques

Hauteur:	380mm	Puissance:	100W	Poids:	5 Kg
Largeur:	135mm	Bruit émis:	<60dB(A)		
Profondeur:	170mm	Diamètre du moulin:	50mm		

4. Installation de la machine

4.1 Installation de la machine

Le moulin à café doit être placé sur une surface plane, stable et sèche.

4.2 Connexion de la machine à des sources externes

Avant de brancher votre appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui de votre système électrique.



AVERTISSEMENT: Le système électrique auquel le moulin à café sera connecté Doit être conforme aux lois applicables; Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux choses résultant de la connexion de la meuleuse dans un système électrique hors service.

5. Utilisation de la machine

5.1 Comment utiliser la machine

A) Remplir la trémie avec du café à grains frais.

B) Déplace brièvement le commutateur ON / OFF **(3)**, qui allumera la signalisation de la tension secteur.

C) Broyer une petite quantité de café pour trouver le meilleur grain:

L'insertion du porte-café dans la fourche porte-filtre **(6)**

active automatiquement le bouton-poussoir **(4)**.

Lorsque le filtre à café est rempli de café moulu (environ 8 secondes pour le petit filtre à café - environ 15 secondes pour le petit filtre à café), retirez le porte-filtre et le broyeur s'arrête automatiquement.

Le broyage est en usine, mais vous pouvez l'obtenir

Le sol avec l'opération de grain souhaitée comme suit:

1) Déverrouillez la bague numérotée **(5)** en appuyant sur la broche noire **(2)** allumée à gauche de l'appareil.

2) Tourner le cadran de réglage **(5)** dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir un meulage finement broyé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir un moulin à grains plus grand.

Il faut se rappeler que la granularité optimale du sol, ainsi que le type de

Le café et l'équipement dépendent également des conditions météorologiques; donc avec l'air sec ajoute le meulage plus fin, avec de l'air humide plus grand.

3) Relâchez la goupille de retenue **(2)**.

D) Éteignez toujours ON / OFF **(3)** Lorsque le broyeur n'est pas utilisé.

5.2 Mode d'arrêt d'urgence

En cas d'urgence, en appuyant sur l'interrupteur ON / OFF **(3)**

Vous obtenez l'arrêt du broyeur de café instantané.

6 Entretien

6.1 Consignes de sécurité

⚠ **ATTENTION:** Effectuer une opération avant entretien débranchez le broyeur de café de la ligne d'alimentation.

Ne pas insérer de doigts ou d'autres éléments dans le trou du moulin

Ou à la sortie du café moulu.

Ne pas pénétrer dans la trémie de café déjà broyé.

Ne pas plonger le broyeur dans de l'eau ou d'autres liquides (solvants, détergents, etc.)

En tout cas, contactez toujours le Centre de service agréé

6.2 Nettoyage de la machine

⚠ **ATTENTION:** Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débranchez le broyeur

de café de la ligne électrique. Ne pas tremper pour

pas de café moulu dans l'eau et / ou d'autres liquides.

Un nettoyage régulier et périodique empêche les dépôts de graisse dans le café

Pour irriguer, causer des altérations dans le parfum et le goût de votre espresso.

Instructions pour le nettoyage:

1) Débranchez le broyeur de café de la ligne électrique.

2) Nettoyez la trémie (vide) à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide.

3) Essuyez-le avec un chiffon doux et doux.

4) Nettoyez l'intérieur de la buse de pulvérisation, en acier inoxydable, avec une brosse.

5) Nettoyer légèrement le corps du broyeur de café avec un chiffon doux

Humidifié et sec avec un chiffon propre et sec.

6) Rebranchez le moulin à café à la ligne électrique.

7. Assistance

Toute intervention technique (y compris tout remplacement de la Moulins qui devraient être remplacés après fraisage d'environ Kg.400 de café)

Doit être effectué par du personnel spécialisé.

Pour toute réparation, veuillez nous contacter uniquement

À un centre de support technique agréé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La maison ANFIM Srl, Via B. Verro 33/5, 20141 MILAN déclare sous sa propre responsabilité que le moulin-doseur

Type **KS**

N° Matricule



correspondant à cette déclaration est conforme aux normes suivantes ou d'autres documents relatifs: EN 12100-1, EN 12100-2, IEC 60335-1, IEC 60335-2-64, EN 61058-1/A2, IEC 34-1 qui reconnaissent la Directive 2006/42/CEE, 2006/95/CEE, 2004/108/CEE.

Milan, 29 Août 2017

ANFIM Srl

Timbre du revendeur autorisé: